

Bedienungsanleitung Multi-Food Steamer FS22
Mode d'emploi Multi-Food Steamer FS22
Istruzioni d'uso Multi-Food Steamer FS22

Bedienungsanleitung Multi-Food Steamer FS22

Wichtig: Aus Sicherheitsgründen sollte diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durchgelesen werden.

Was Sie tun sollten

1. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
2. Das Gerät bei Nichtgebrauch oder vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen. Den Food-Steamer jeweils vollständig abkühlen lassen, ehe Teile hinzugefügt bzw. abgenommen werden oder bevor das Gerät weggeräumt wird.
3. Den Food-Steamer auf einer ebenen, stabilen Arbeitsfläche verwenden.
4. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder Elektrogeräte benutzen oder sich in deren Nähe aufhalten.
5. Vorsicht, wenn ein Gerät verschoben wird, das heisse Nahrung, heisses Wasser oder andere heisse Flüssigkeiten enthält! Nie über den Food-Steamer greifen, wenn dieser in Betrieb ist.
6. Zum Ausschalten des Food-Steamers alle Schalter auf "Off" stellen und den Stecker anschliessend aus der Steckdose ziehen.
7. Überprüfen, dass die Griffe korrekt an die Garkörbe montiert wurden und fest eingerastet sind.
8. Um Verbrühungen zu vermeiden, den Deckel stets vorsichtig anheben, damit das heisse Kondenswasser in den Food-Steamer zurückfliessen kann.

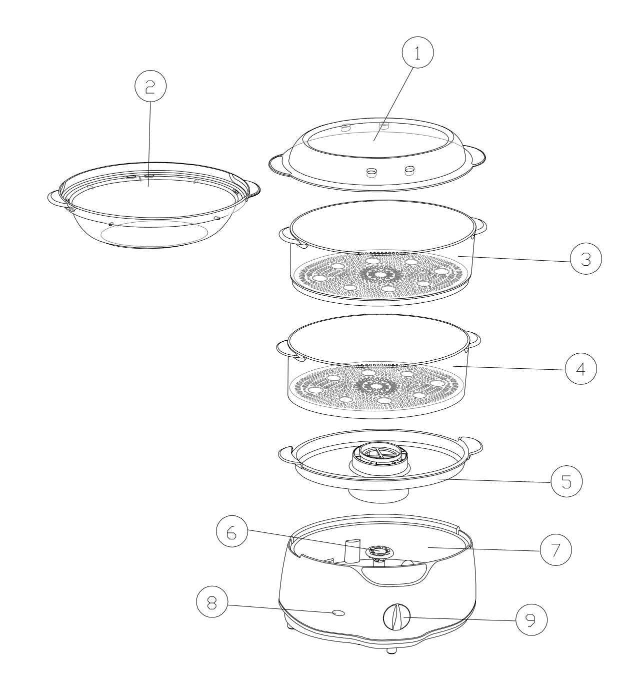
Was Sie unterlassen sollten

1. Heisse Oberflächen nie berühren. Das Gerät nur an den angebrachten Griffen oder Knöpfen anfassen. Beim Entfernen des Deckels oder der heissen Garkörbe stets Topflappen benutzen, um Verbrühungen zu vermeiden.
2. Nie in den Food-Steamer greifen, wenn dieser in Betrieb ist. Stets eine Kelle mit langem Stiel benutzen, wenn Sie das Gargut prüfen oder umrühren wollen.
3. Gefahr von Stromschlägen: Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Den Food-Steamer nie im Freien benutzen.
5. Das Gerät nie auf oder neben heisse Gas- oder Elektroöfen, die Mikrowelle, den geheizten Backofen oder direkt unter einem Hängeschrank platzieren.
6. Geräte, deren Stromkabel oder Stecker beschädigt sind, die nicht mehr einwandfrei funktionieren oder in irgendeiner Weise beschädigt worden sind, nicht mehr benutzen. Bringen Sie das Gerät zum Kundendienst zur Reparatur und Überprüfung.
7. Der Food-Steamer darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.
8. Das Gerät darf nie in Betrieb genommen werden, wenn es in der Umgebung explosive und/oder brennbare Dämpfe hat.

9. Die Verwendung von Zubehör, das nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen.
10. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche herabhängen lassen oder auf heisse Oberflächen legen.
11. Versuchen Sie nie das Gehäuse zu öffnen oder Geräteteile zu zerlegen. Im Geräteinnern hat es keine Teile, die Sie reinigen oder warten müssen.

Geräteteile

1. Deckel mit Dampfaustrittsöffnungen
2. Reis-/Suppenschale
3. Oberer Garkorb
4. Unterer Garkorb
5. Tropfschale (mit Aromagitter)
6. Dampfverteiler
7. Wasserbehälter
8. Betriebskontrollleuchte
9. Zeitschaltuhr mit Signalton



Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Das Gerät und alle Zubehörteile aus der Packung nehmen.
2. Mögliche Aufkleber entfernen.
3. Deckel, Reis-/Suppenschale, Dampfbehälter, Dampfverteiler und Tropfschale mit Aromagitter im warmen Seifenwasser waschen.
4. Alle Teile abspülen und sorgfältig trocknen.
5. Den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch ausreiben.

Inbetriebnahme

1. Den Food-Steamer auf eine stabile, ebene Arbeitsfläche stellen. Darauf achten, dass er nicht zu nah an Wänden oder Hängeschränken bzw. an Gegenständen steht, die der heisse Dampf beschädigen könnte.
2. Wasserbehälter bis zur Füllmarke mit kaltem Wasser auffüllen (s. Abb. 1 oder 2).

Abb. 1: Wasser durch Füllöffnung ein- bzw. nachfüllen.

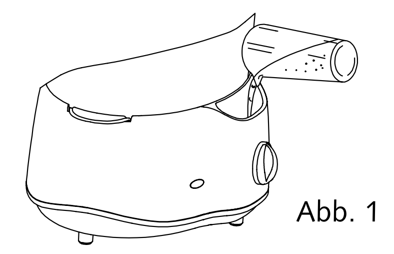


Abb. 1

Abb. 2: Wasser direkt in den Wasserbehälter geben.

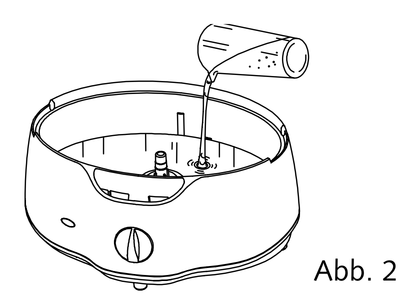


Abb. 2

Achtung: Niemals Salz, Pfeffer, Gewürze, Küchenkräuter, Wein, Bouillon oder andere Flüssigkeiten als Wasser in den Wasserbehälter geben.

3. Die Tropfschale aufsetzen und sicherstellen, dass sie flach liegt.
4. Küchenkräuter oder Gewürze ins Aromagitter geben (falls gewünscht).

   Aromatipps:

   Geben Sie frische oder getrocknete Küchenkräuter ins Aromagitter, um die Speisen zu würzen. Thymian, Korianderblätter, Basilikum, Dill, Curry und Estragon sind nur einige Kräuter und Gewürze, die wie Knoblauch, Kümmel und Meerrettich den Geschmack der Speisen ohne Zugabe von Salz verstärken. Falls Sie das Aromagitter verwenden:

   a) Versuchen Sie die in dieser Anleitung aufgeführten Aromavorschläge oder verwenden Sie Ihre Lieblingskräuter und kreieren Sie neue Kombinationen.
   b) Die Aromavorschläge sehen jeweils ½ bis 3 Teelöffel getrockneter Küchenkräuter oder Gewürze vor. Bei der Verwendung frischer Kräuter müssen diese vorher gehackt und die dreifache Menge genommen werden.
   c) Das Aromagitter vor der Kräuterbeigabe spülen oder benetzen, damit nicht kleine Kräuter bzw. Gewürze durch das Aromagitter fallen können.

5. Es lassen sich 2 Garkörbe aufsetzen.
6. Die Garkörbe können individuell und nach persönlicher Vorliebe übereinander gestapelt werden.
7. Das Gargut in die Garkörbe geben. Die grössten Garstücke, die eine längere Garzeit benötigen, sollten im untersten Garkorb liegen.
8. Die Garkörbe ins Gerät einsetzen und Deckel aufsetzen.
9. Den Netzstecker einstecken und die empfohlene Garzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Die erste Dampfbildung erfolgt nach 30 Sekunden.

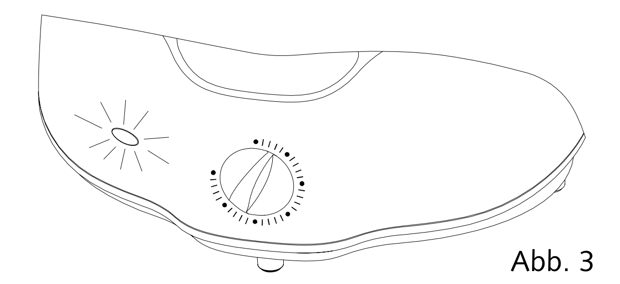


Abb. 3

Anmerkung: Die Zeitschaltuhr läuft unabhängig davon, ob das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist. Vergewissern Sie sich deshalb, dass die Betriebskontrollleuchte leuchtet, wenn Sie die Zeitschaltuhr stellen.

Warnung: Die Gerätebasis, die Garkörbe und der Deckel werden sehr heiss. Nicht berühren!

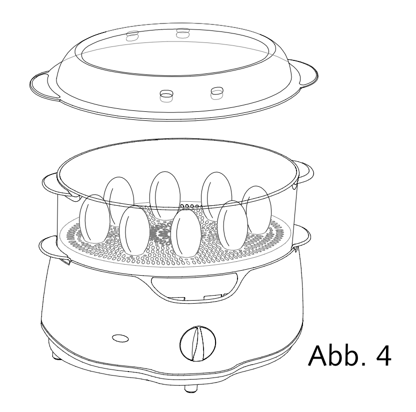
10. Ist die Garzeit um, ertönt ein akustisches Signal, die Dampffunktion wird abgeschaltet und die Betriebskontrollleuchte erlischt.

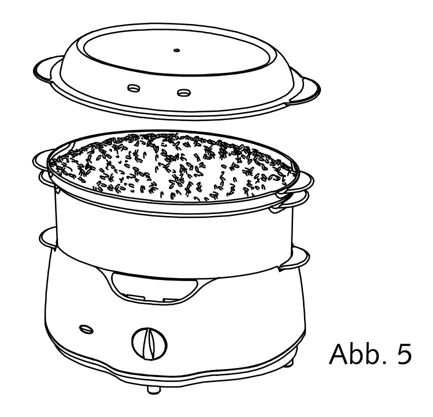
    Warnung: Beim Entfernen des Deckels oder der Garkörbe entweicht heisser Dampf. Deshalb immer Topflappen oder Küchenhandschuh benutzen. Den Deckel stets langsam entfernen und den Dampf auf die von Ihnen abgewandte Seite entweichen lassen. Den Deckel stets über dem Gerät halten, damit das Kondenswasser in den Food-Steamer fliessen kann. Nie ins Gerät greifen, wenn dieses in Betrieb ist. Stets eine Kelle mit langem Stiel benutzen, wenn Sie das Gargut prüfen oder umrühren müssen.
11. Damit die Speisen nicht verkochen, den Garkorb, sobald das akustische Signal ertönt, mit einem Topflappen ergreifen und ihn auf einen Untersatz oder den umgekehrten Deckel stellen. Bei Verwendung der Reisschale, diese sorgfältig an den Griffen herausnehmen oder falls nötig ein Kelle mit langem Stiel benutzen.
12. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen, bevor die Tropfschale entfernt, das Gerät gereinigt und verstaut wird.

    Warnung:
    1. Wenn alle anderen Geräteteile bereits abgekühlt sind, können das Wasser im Wasserbehälter sowie die Tropfschale immer noch sehr heiss sein.
    2. Den Food-Steamer nie ohne aufgesetzte Dampfkorb und Deckel in Betrieb nehmen.

Kochen von Eiern

1. Den Food-Steamer wie im Kapitel "Inbetriebnahme" vorbereiten.
2. Die Eier in einen Garkorb mit eingesetzten Eierhaltern (s. Abb. 4) legen.
3. Den Deckel aufsetzen.
4. Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte bzw. empfohlene Kochzeit stellen.


Abb. 4


Abb. 5

Kochen von Reis

1. Den Food-Steamer wie im Kapitel "Inbetriebnahme" vorbereiten.
2. Einen Dampfkorb in die Basiseinheit einsetzen.
3. 1 Tasse Reis und 1 Tasse Wasser in die Reisschale geben (höchstens 250 Gramm Reis).
4. Den Deckel auf den Garkorb legen.
5. Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte bzw. empfohlene Kochzeit stellen.

Nachfüllen von Wasser während des Kochens

Für Rezepte mit langer Kochzeit:

1. Den Wasserstand überprüfen
2. Die Zeitschaltuhr überprüfen
3. Wasser (gemäss Abb. 6) durch Füllöffnung nachfüllen
4. Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte bzw. empfohlene Kochzeit stellen.

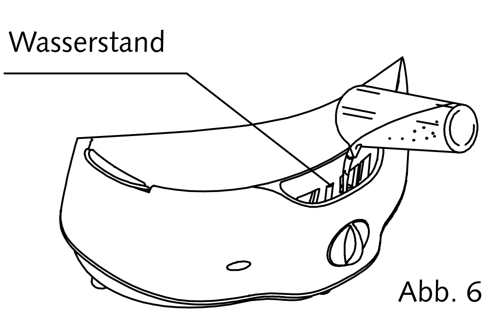


Abb. 6

Nützliche Hinweise und Tipps

1. Die in der Gartabelle angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Die Gardauer hängt von der Grösse der Garstücke, dem vorhandenen Platz im Garkorb, der Frische der Nahrungsmittel und persönlicher Vorliebe ab. Sobald Sie mit dem Gerät vertraut sind, können Sie die Garzeiten Ihren Wünschen anpassen.
2. Ein einzelner Garkorb benötigt eine kürzere Garzeit als mehrere Garkörbe. Das Garen grosser Mengen wird also mehr Zeit in Anspruch nehmen.
3. Beste Resultate werden erreicht, wenn die verschiedenen Garstücke eine ähnliche Grösse aufweisen. Bei verschieden grossen Garstücken oder wenn mehrere Garstücke übereinander gelegt werden müssen, sollten die kleinen Stücke obenauf liegen.
4. Lassen Sie zwischen den Nahrungsmittelstücken etwas Platz frei, damit möglichst viel Dampf durchfliessen kann.
5. Bei grösseren Garmengen: Deckel ungefähr nach halber Garzeit entfernen, Gargut mit langstieligem Kochlöffel umrühren (Achtung Verbrühungsgefahr: Topflappen oder Kochhandschuhe benutzen) und Deckel wieder aufsetzen.
6. Nie während des Garens salzen oder würzen, da dies die Heizelemente im Wasserbehälter beschädigt.
7. Die Flüssigkeit in der Tropfschale kann für Suppen oder Saucen verwendet werden.
8. Nie tiefgekühltes Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte garen. Vorher stets vollständig auftauen.
9. Bei allen in dieser Anleitung aufgeführten Garzeiten wird davon ausgegangen, dass sich kaltes Wasser im Wasserbehälter befindet.
10. Im Garkorb lassen sich auch andere Nahrungsmittel wie Früchte, Gemüse, Puddings, Quicksnacks etc. ideal garen
11. Garen mit mehreren Garkörben:
    a) Legen Sie die grössten Garstücke mit der längsten Garzeit in den untersten Garkorb.
    b) Im oberen Korb können sich andere Nahrungsmittel befinden als im unteren. Beachten Sie jedoch, dass das Kondenswasser von oben nach unten fliesst. Deshalb sollten die Aromen des oberen Korbs zu jenen des unteren passen.
    c) Legen Sie Fleisch oder Geflügel, das zusammen mit Gemüse gegart wird, immer in den untersten Garkorb, damit kein Saft des rohen oder teilweise gegarten Fleisches auf das Gemüse tropft.
    d) Die Garzeit im oberen Korb dauert gewöhnlich etwas länger. Rechnen Sie 5 Minuten mehr Garzeit ein.
    e) Garen von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten: Setzen Sie die Speise, die länger gegart werden muss, im Garkorb in den Food-Steamer und schalten Sie das Gerät ein. Garen Sie nun das Gargut so lange, bis die verbleibende Garzeit der Garzeit der zweiten Speise entspricht. Ergreifen Sie einen Topflappen und entfernen Sie den Deckel vorsichtig. Nehmen Sie den Garkorb vom Food-Steamer. Setzen Sie anschliessend den Garkorb mit dem rohen Gargut auf den Food-Steamer. Nehmen Sie den Korb mit der bereits teilweise gegarten Speise und setzen ihn

darüber (Vorsicht Verbrühungsgefahr). Legen Sie den Deckel auf und lassen Sie beide Körbe weitergaren.

Reinigung und Pflege

Reinigung

1. Basiseinheit, Netzkabel oder Stecker nie in Wasser tauchen.
2. Vor der Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
3. Keine scheuernden Mittel, wie Scheuerpulver, Stahlwolle oder Bleichmittel verwenden.
4. Die durchsichtigen Plastikschalen und -körbe nie mit der rauhen Seite eines Reinigungsschwamms oder -lappens reinigen.
5. Den Deckel, die Reis-Suppenschale und die Körbe mit warmem Seifenwasser abwaschen. Alle Teile abspülen und sorgfältig abtrocknen.
6. Die oben genannten Teile dürfen auch im oberen Korb der Spülmaschine (Schonprogramm) gewaschen werden. Häufiges Waschen im Geschirrspüler kann jedoch dazu führen, dass die Teile matt und glanzlos werden.
7. Den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch leeren.
8. Das Basisgerät nie ins Wasser tauchen. Warmes Seifenwasser in den Wasserbehälter geben und mit einem Lappen reinigen. Gründlich spülen.
9. Anschliessend mit einem feuchten Tuch abwischen.
10. Das Gerät regelmässig reinigen.

Wasserbehälter entkalken

Nach zwei- bis dreimonatigem Gebrauch können sich im Wasserbehälter und an den Heizelementen Kalkablagerungen bilden. Dies ist ganz normal und das Ausmass der Ablagerungen hängt von der Wasserhärte in Ihrer Gemeinde ab. Das regelmässige Entkalken steigert die Dampfleistung und Lebensdauer Ihres Food-Steamers.

1. Den Wasserbehälter bis zur Max-Marke mit weissem (nicht rotem) Essig füllen.
   Wichtig: Keine chemischen oder kommerziellen Entkalker verwenden.
2. Netzstecker in die Steckdose stecken (Tropfschale, Garkörbe und Deckel sind während dieses Vorgangs aufgesetzt).
3. Zeitschaltuhr auf 25 Minuten stellen.
   Warnung: Falls Essig überfliesst, Netzstecker ziehen und Zeitschaltuhr auf Null stellen. Anschliessend Essigmenge leicht reduzieren.
4. Sobald die Zeitschaltuhr klingelt, Netzstecker ziehen und das Gerät vollkommen erkalten lassen, bevor der Essig weggeschüttet wird.
5. Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser ausspülen.

Gartabelle und Rezepte

1. Die in der Gartabelle angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Die Gardauer hängt von der Grösse der Garstücke, dem vorhandenen Platz im Garkorb, der Frische der Nahrungsmittel und persönlichen Vorlieben ab. Sobald Sie mit dem Gerät vertraut sind, können Sie die Garzeiten Ihren Wünschen anpassen.
2. Die Garzeiten gelten für die in dieser Anleitung oder in den Rezepten angegebenen Mengen. Für grössere bzw. geringere Mengen muss die Garzeit entsprechend angepasst werden.
3. Die Garzeiten basieren alle auf Gargut, das im unteren Korb gegart wird (ausser ausdrücklich vermerkt). Die Garzeit im oberen Garkorb ist stets etwas länger.
4. Bei allen in dieser Anleitung gemachten Zeitangaben wird davon ausgegangen, dass sich kaltes Wasser im Wasserbehälter befindet.

Gemüse

1. Bei Broccoli, Blumenkohl und Kohl stets den Strunk wegschneiden.
2. Grünes Blattgemüse nur kurz garen, da es leicht Farbe verliert.
3. Gemüse erst nach dem Garen salzen und würzen.
4. Tiefgefrorenes Gemüse muss vor dem Garen nicht aufgetaut werden.

Gemüse	Art	Gewicht/Anzahl	Aromavorschlag	Garzeit (Min.)	Empfehlung
Artischocken	frisch	3 mittelgrosse	Knoblauch Estragon Dillbüschel	45-50	Strunk wegschneiden
Spargel	frisch gefroren (grün)	400g 400g	Zitronenmelisse Lorbeerblätter Thymian	13-15 16-18	Spargel kreuzweise übereinanderlegen, um viel Dampf durchzulassen
Broccoli	frisch gefroren	400g 400g	Knoblauch roter Paprika (zerstossen), Estragon	16-18 15-18	
Karotten (in Stücken)	frisch	400g	Anis Minze Dillbüschel	20-22	Nach halber Garzeit umrühren
Blumenkohl	frisch gefroren	400g 400g	Rosmarin Basilikum Estragon	16-18 18-20	Nach halber Garzeit umrühren
Spinat	frisch gefroren	250g 250g	Kerbel Thymian Knoblauch	8-10 18-20	Nach halber Garzeit umrühren
Bohnen	frisch	400g	Kümmel Dillsamen Bohnenkraut	18-20	Nach halber Garzeit umrühren
Erbsen	frisch; enthülst gefroren	400g 400g	Basilikum Majoran Minze	10-12 15-18	Nach halber Garzeit umrühren
Kartoffeln, halbiert	frisch	400g	Kerbel Schnittlauch Dillbüschel	20-22	

Fleisch und Geflügel

1. Das Dampfgaren bietet den Vorteil, dass das Fett während des Garvorgangs abtropft. Angesichts der geringen Hitze sollten nur zarte, fettarme Fleischstücke verwendet werden und alles Fett weggeschnitten werden.
2. Im Food-Steamer zubereitetes Fleisch und Geflügel mit aromatischen Saucen servieren oder vor dem Garen marinieren.
3. Fleisch gut durchgaren. Fleisch mit einem Messer oder Spiess durchstechen und prüfen, ob es in der Mitte gar ist.
4. Würste müssen vor dem Dampfgaren gekocht werden.
5. Beim Dampfgaren frische Kräuter verwenden, um Aroma beizugeben.

Fleisch	Art	Gewicht/Anzahl	Aromavorschlag	Garzeit (Min.)	Empfehlung
Hühnerfleisch	Pouletbrust ohne Knochen, Pouletstücke	250g (4 Stk.) 450g	Curry Rosmarin Thymian	12-15 30-35	Fett wegschneiden
Schweinefleisch	Filet, Nierstück oder magere Koteletten	400g (4 Stk. je 2,5 cm dick)	Curry Zitronenmelisse Thymian	5-10	Fett wegschneiden
Rindfleisch	Rumsteak, Huft oder Filet	250g	Curry roter Paprika (zerstossen) Thymian	8-10	Fett wegschneiden

Fisch und Meeresfrüchte

1. Fisch ist gar, wenn er nicht mehr glasig, sondern milchig weiss ist und leicht zerfällt, wenn mit der Gabel hineingestochen wird.
2. Fisch kann tiefgefroren in den Food-Steamer gegeben werden, wenn er vorher in Stücke zerlegt wurde und die Garzeit entsprechend erhöht wird.
3. Die Zugabe von Zitronenschnitzen und Kräutern steigert das Aroma.

Fisch	Art	Gewicht/Anzahl	Aromavorschlag	Garzeit (Min.)	Empfehlung
Schalentiere	frisch	250g/400g	Majoran Zitronenmelisse	8-10	
Crevetten	frisch	400g	Zitronenmelisse Knoblauch	6	
Miesmuscheln	frisch	400g	Zitronenmelisse Knoblauch	8-10	
Hummer (Schwanz)	gefroren	2 Stück (je 400g)	Meerrettich Knoblauch	20-22	
Fischfilets	gefroren frisch	250g 250g	Senfpulver Nelkenpfeffer Majoran	10-12 6-8	

Reis

1. Reisschale benutzen und dem Reis die benötigte Menge Wasser beigeben.

Reis	Art	Menge/Wassermenge	Garzeit (Min.)	Empfehlung
Reis	weiss	200g/300ml	35-40	ergibt 2 Portionen

Garantiebestimmungen für Multi-Food Steamer FS22

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

Conditions de garantie pour Multi-Food Steamer FS22

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais pour le matériel et le travail.

La garantie est supprimé ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation de l'appareil dans le domaine industriel, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'une usure normale. Exclu de la garantie sont également les dégâts dus à des chutes, dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

Condizioni di garanzia per Multi-Food Steamer FS22

La garanzia è valida due anni a partire dalla data di fornitura al consumatore finale. Per ricorrere a prestazioni di garanzia, si deve presentare l'apparecchio guasto al servizio post-vendita ufficiale insieme alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o ricevuta della cassa). La garanzia comprende i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia è esclusa o interrotta anticipatamente se i danni sono da imputare alle seguenti cause: uso dell'apparecchio nell'ambito industriale, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o servizio, forza maggiore, uso non appropriato, interventi da parte di sedi non autorizzate e uso normale. Non coperti dalla garanzia sono guasti dovuti alle cadute, all'acqua e al mancato rispetto della tensione nominale.

Kundendienstadresse: siehe letzte Seite
Adresse service après-vente: voir dernière page
Indirizzo servizio post-vendita: vede ultima pagina



Kundendienst Schweiz:

KENWOOD SCHUMPF AG
Lättichstrasse 6
Postfach 351
CH-6341 Baar
www.kenwood.ch
Telefon 041-766 87 27
Telefax 041-761 77 48



Kundendienst Österreich:

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH
Gunskirchener Strasse 19
A-4600 Wels
www.eudora.at
Telefon (07242) 485-0
Telefax Verkauf (07242) 29068
Telefax Kundendienst (07242) 56610

